RADY PRAKTYCZNE

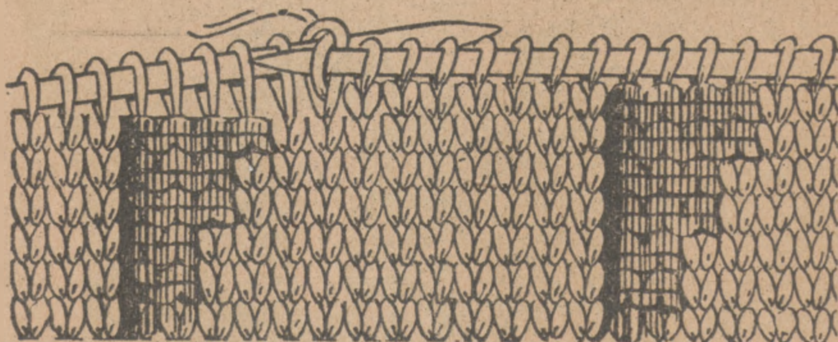
Dodatek do Nr. 21
DWUTYGODNIKA „MŁODA MATKA"

TREŚĆ DODATKU: Ubranka. Sukienki trykotowe. Opis ubranek. Ubranka trykotowe. Kalafjory. Ułożyła M. Strąszewicz.

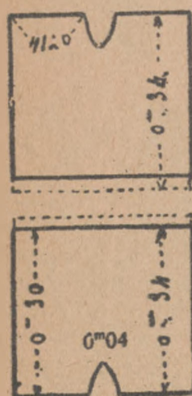
UBRANKA



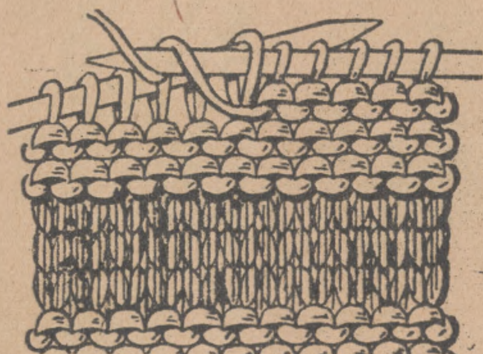
Sukienki trykotowe



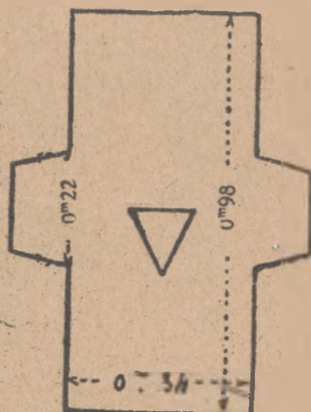
1



2



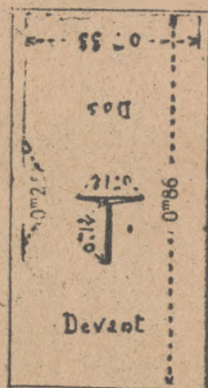
3

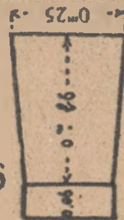


5



4





6



Sukienkę dla dziewczynki robi się ściegiem takim jak na rysunku 1, robiąc oczka naznaczone na rysunku ciemniej innym kolorem, np. sukienka kremowa, trójkąty zielone, sukienka — wiśniowa, trójkąty — beige. Krój sukienki podajemy na rysunku 5.

Dla chłopczyka robi się oddzielnie majteczki i oddzielnie sweterek. Majteczki wykonać należy według kroju podanego na rysunku 2, sweterek — według rysunku 6. Sweterek robi się ściegiem takim jak sukienka dziewczynki, ale tylko jednym kolorem. Majteczki zaś ściegiem wskazanym na rys. 3, w dwóch kolorach. Dla braciszka i siostrzyczki radziłabym zrobić sukienkę i ubranko w tych samych kolorach.

Mankieciki do sukienki i ubranka wykonać można według rysunku 4-go w dwóch kolorach.



















1. Granatowe wełniane majteczki i czerwony sweterek dla sześcioletniego chłopczyka.

2. Haftowany kapturek dla małej dziewczynki.

3. Jedwabny kapturek przybrany rużką. Kapturek może być biały, różowy lub niebieski.

4. Wełniana sukienka koloru beige, serdaczek szafirowy lub wiśniowy.

5. Granatowe ubranko, kamizelka biała z układanym gorsem.

6. Kostjumik dla dziewczynki z wełny w drobną kratkę.

7. Paltocik z sukienka przybrany stebnówką w innym kolorze wykonaną jedwabiem.

8. Paltocik z ciepłej przerabianej wełny, fason angielski.

9. Aksamitna czapeczka na zimę przybrana futerkiem i bukiecikiem kwiatków.

10. Czapeczka z filcu, kwiatki też filcowe.

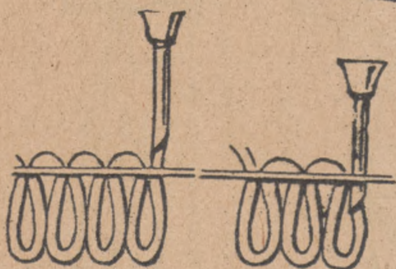
11. Wełniana sukienka, boki układane.

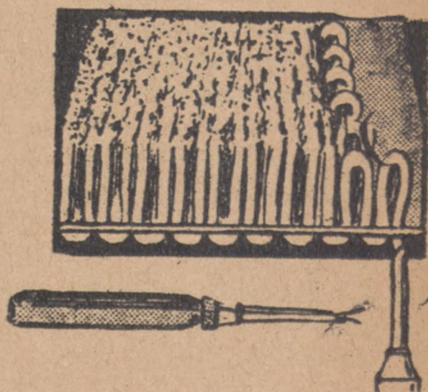
12. Sukienka z jasnej wełny, przybrana wełną szkocką, fason kloszowy.

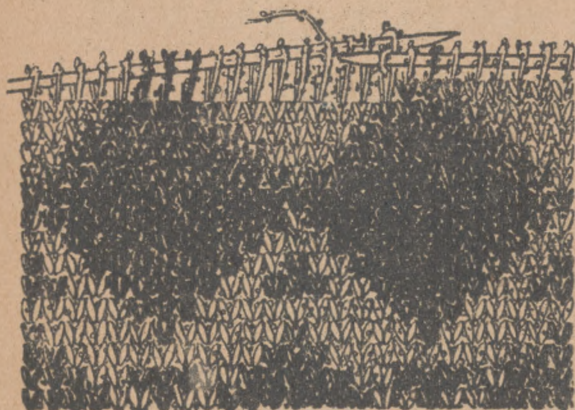




Trykotowe ubranka







3



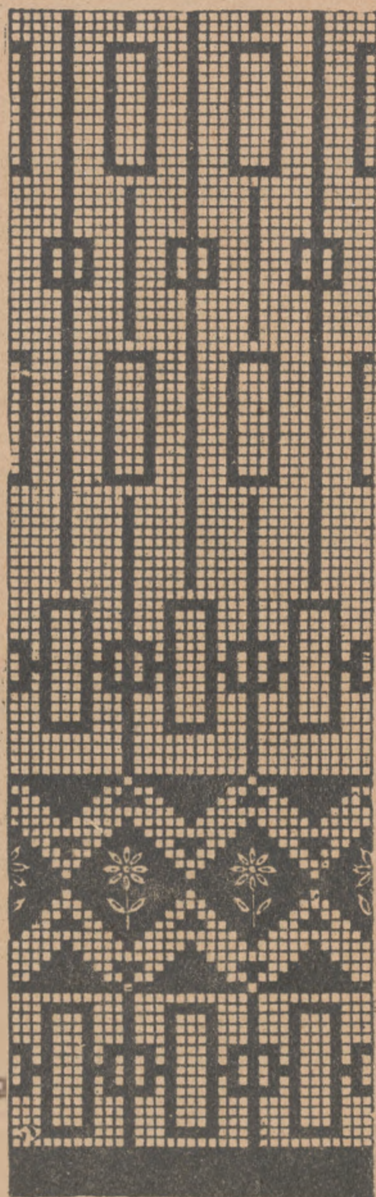
5



6



7



4

Rys. 1 i 2 wykonanie automatyczną igłą futerka przy ubranku.

Rys. 3 i 5 ścieg i deseń na sukience wyrabiany odrazu na drutach.

Rys. 4 wzór desenu na sukience, wyrobiony na drutach tak jak na rys 3 i 5.

Rys. 6 ścieg u dołu majteczek.

Rys. 7 ścieg ubranka (kurteczki i majteczek).

Na ubranko dla 3 — 4-letniego dziecka trzeba 450 gr. wełny na ubranko i 150 na futerko.

Na sukienkę dla 3-letniej dziewczynki trzeba 200 gr. wełny: 100 gr. w jednym kolorze i 100 gr. w innym, np. biały ze złotym lub różowy z hawanną.



KALAFJORY

Niestety kończy się już sezon jarzyn, coraz są droższe i coraz ich mniej na targu. Trzeba jednak korzystać póki zupełnie nie znikną i podawać dzieciom jak najwięcej potraw z jarzyn. Dzieci coprawda trochę się na to krzywią i wolą kawałek mięsa, klusek lub kaszę od szpinaku lub kalafjora. Trzeba im więc potrawy z jarzyn nieco urozmaicić i dopasować do gustu dziecięcego. Aby to mamusi ułatwić podaję dziś kilka potraw z kalafjorów.

Zupa. Ładny kalafjor ugotować w słonej wodzie na miękko, przetrzeć przez sito i rozprowadzić rosołem. Pół łyżki masła zasmażyć z pół łyżką mąki, zaprawić zupę i potem zagotować wraz z zaprawą. Wbić jedno lub dwa żółtka rozbite z wodą lub śmietanką. Zupę z kalafjorów podaje się z grzankami. Można też wybrać przed roztarciem kilka kawałków kalafjorów i wrzucić je do wazy nieprzetarte. Zupa kalafjorowa jest bardzo zdrowa i posilna. Można je dawać małym dzieciom, a o ile doktór zabroni dziecku jeść jajka, można zupy nie zaprawiać żółtkiem.

Kalafjor jąko jarzyna. Dobrze oczyszczony kalafjor wypłókać na misce w zimnej wodzie, do której należy dać łyżkę octu, aby o ile są liszki w kalafjorze, wyszły na wierzch. Potem w całości włożyć do rondla i zalać wrzącą wodą, aby się w niej gotował. Po pięciu minutach wodę odlać i zalać świeżą wodą też gotującą i osoloną (gotowany w dwóch wodach kalafjor traci gorycz), dodać trochę cukru i gotować z pół godziny. aż będzie miękki. Polać masłem z bułeczką. Dla malutkich dzieci można kalafjor przetrzeć przez rzadkie sito i dodać trochę świeżego masła.

Kotlety z kalafjorów. Ugotowany jak wyżej kalafjor dobrze rozetrzeć dodać pół łyżki mąki jedno żółtko, wymieszać dokładnie, trochę dosolić i formować niewielkie kotleciki, umoczyć w rozbitym żółtku, osypać bułeczką i smażyć na maśle. Kotlety z kalafjorów są bardzo delikatne i chętnie jedzone przez dzieci nawet te, które wogóle jarzyn nie lubią.

Kalafjory z jajkami. Kalafjory ugotowane tak jak na jarzynę podzielić na cząstki. Wymieszać z rozbitemi jajkami, posolić i usmażyć na patelni, jak zwykłą jajecznicę. Smażyć naturalnie na maśle. Jest to bardzo dobra i niekłopotliwa potrawa. nadająca się na drugie śniadanie zarówno dla dzieci jak i dla dorosłych.

Redaktorzy: Dr. R. Barański i W. Pełczyńska.

Górnosląska 20, tel. 401-24. Konto P. K. O. 14555.

Drukarnia Kobiety Współczesnej, Marszałkowska 148.